

Soezendeeg:

115 gr water waarin je op het vuur 125gr boter laat smelten. Als het water zijn kookpunt bereikt voeg je 125gr bloem toe.

Met een houten spatel goed blijven mengen tot het één bol vormt en niet aan de kookpot blijft kleven. Het mengsel moet redelijk droog zijn.

Van het vuur af, laat je het mengsel een beetje afkoelen. Laat 4 eieren op kamertemperatuur komen en spatel deze er één voor één door tot je een glad mengsel krijgt.

De soezen 30 minuten laten bakken op 225° in een voorverwarmde oven. De ovendeur zeker niet openen tijdens het bakproces, dan zouden je soezen kunnen inzakken.

Nadat ze zijn afgekoeld... vullen naar smaak... crème fraiche met fruit, crème patissière...

